

# La nostra produzione



## **FORMAGGIO MONTE VERONESE A LATTE INTERO D.O.P.**

Chiamato un tempo anche "grasso monte", è prodotto con il latte fresco di mucca; si consuma dopo una breve stagionatura di 25 giorni; ha un sapore delicato, di latte e yogurt, e un colore leggermente paglierino; è una bontà in tavola ed è sfizioso con il pane, si scioglie sulla pizza, va benissimo nella mantecatura dei risotti.

## **FORMAGGIO MONTE VERONESE D'ALLEVO D.O.P.**

Prodotto della tradizione italiana è ottenuto da latte parzialmente scremato ed è destinato ad essere stagionato; ha sapore piccante e, quando è maturo, è anche un formaggio da grattugia; il suo profumo ha una forte personalità; è il formaggio ideale per una tavola stuzzicante.

## **FORMAGGIO MONTE VERONESE D'ALLEVO D.O.P. VECCHIO**

È l'anima della montagna veronese; un'eccezionalità di prodotto e quando lo si taglia ecco che si sfalda in grosse scaglie e questo è il segno della sua lunga e perfetta stagionatura; si caratterizza dal sapore deciso, forte e sapido; è attraente per la gola, lo hanno anche definito "opera dell'arte gastronomica".

## **MONTE VERONESE DI MALGA**

Ottenuto esclusivamente da latte proveniente da bovine che si alimentano in alpeggio. La stagionatura varia da 8 mesi a 2 anni. Ideale per cene importanti in quanto la sua qualità e lavorazione sono particolarmente selezionate.

## **GRANA PADANO**

Prodotto con latte vaccino dei pascoli della Lessina.

## **FORMAGGIO UBRIACO**

Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, è di colore paglierino, con la crosta di colore nero più chiara secondo l'uso delle vinacce usate.

*Consigli d'uso:* da abbinare con del vino rosso.

## **FORMAGELLA**

Prodotto con solo latte vaccino intero crudo a pasta semicotta. La stagionatura varia da 30 giorni ad un massimo di 15 mesi. Presenta un colore leggermente paglierino più intenso nella stagionatura. Sapore inizialmente dolce e delicato. Sapore più deciso e lievemente piccante nella versione stagionata.  
*Consigli per l'uso:* versione fresca per pizze, tost, pasticcini versione stagionata, panini, secondi piatti, e sulle bruce.

## **MASTRO CASAR**

Prodotto con solo latte vaccino con lipasi di capretto. La stagionatura varia da 50 giorni, e oltre. Presenta un colore leggermente paglierino che si accentua nella stagionatura. Sapore leggermente piccante. Sapore più forte nella versione stagionata.

## **FORMAGGIO CON PEPE**

Prodotto con solo latte vaccino a pasta semicotta, e pepe in grano. La stagionatura varia da 60 giorni e oltre. Presenta un colore leggermente paglierino. Sapore particolare intenso di pepe.  
*Consigli per l'uso:* da fare dei bocconcini per feste e assaggi.

## **FORMAGGIO CON PEPERONCINO**

Prodotto con solo latte vaccino a pasta semicotta, e peperoncino piccante contuso. La stagionatura varia da 60 giorni e oltre. Presenta un colore leggermente paglierino. Sapore particolarmente piccante.  
*Consigli per l'uso:* da abbinare con craker e pan biscotto.

## **CREMA DI FORMAGGI**

Prodotta con latte fresco appena munto, e l'insieme dei nostri formaggi: formagella, monte dolce, grana, caciotta. Viene lavorato finché si ottiene una crema spalmabile. Sapore particolarmente dolce.  
*Consigli d'uso:* buono con il pane fresco, da saltare in padella con pasta, in particolare gnocchi, mantecare risotti, ideale con polenta calda e funghi.

## **FORMAGGIO CON ERBA CIPOLLINA**

Prodotto con solo latte vaccino a pasta semicotta, e erba cipollina. La stagionatura varia da 60 giorni e oltre. Presenta un colore leggermente paglierino.

## **TOSELLA (FORMAGGIO DA CUOCERE)**

Prodotto con latte fresco vaccino semicotto, è di colore bianco nel periodo invernale e paglierino nel periodo estivo.  
*Consigli d'uso:* da cuocere in padella, in piastra, su bruce e da impanare con uovo e pan grattato.

## **RICOTTA**

Prodotta con siero di latte.  
*Consigli d'uso:* abbinarla con miele, marmellate e mostarde.

## **RICOTTA AFFUMICATA**

Prodotta con siero di latte, è di colore scuro nero e la consistenza è dura in quanto si usa per grattugiare. Viene affumicata con forno a legna naturale.  
*Consigli d'uso:* viene grattugiata sulla pasta, sulla pizza, e particolarmente sugli gnocchi di malga, che sono fatti con la "fioretta", (ricotta liquida) che trovate sempre nel nostro negozio.

## **BURRO**

Prodotto con panna, presenta un colore bianco nel periodo invernale, e paglierino in quello estivo.

## **SALAMI CON E SENZA AGLIO, PANCETTA INTERA, PANCETTA SALAMATA, FILETTO SALAMATO, COPPA, LARDO AROMATIZZATO**

Si può trovare in versione con aglio o senza, fresco, di media stagionatura o stagionato. La caratteristica principale di questi salumi è la lavorazione di qualità, l'asciugatura tradizionalmente a legna e la stagionatura in cantina naturale.